

PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

PLACA DE INDUÇÃO

De Dietrich 



CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes	4
Instalação	7
Remoção da embalagem	7
Encastramento	7
Ligação	9
Utilização	10
Seleção do recipiente	10
Descrição da parte superior	11
Descrição do visor	12
Descrição das funções	13
Ligação	13
Seleção do foco	14
Ajuste da potência	16
Desligar os focos da placa.....	16
Duração de cozedura	17
Temporizador independente	18
Tempo passado	19
Função de ebulição	20
Função de manter aquecido	21
Horizon Play	22
Função de grelha.....	22
Configurações	23
Pré-selecção de potências	23
Luminosidade	24
Modo de demonstração.....	24
Bloqueio dos comandos	25
Função “Clean Lock”	26
Segurança e recomendações	26
Manutenção	28
Resolução de avarias	30
Meio ambiente	31
Serviço de apoio ao cliente	32
Guia de arranque rápido (folha destacável)	33

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Este manual está igualmente disponível no site Internet da marca.

Deve tomar conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu aparelho. Foram redigidos para a sua segurança e para a segurança dos outros. Conserve este manual de utilização com o seu aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, certifique-se de que entrega também o manual de utilização.

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.
- Para encontrar facilmente no futuro as referências do seu aparelho, aconselhamos a anotá-las na página “Serviço e relações com os Consumidores”

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam vigiadas permanentemente.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança para crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

Se a superfície estiver fissurada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmico é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com

a sua placa de cozinha. Um efeito de «ventosa» poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.

Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

O aparelho não é destinado a funcionar com um temporizador externo ou um sistema de comando de distância separado.

Após a utilização, pare o funcionamento da placa de cozedura com o dispositivo de comando e sem o detetor de tachos.

ADVERTÊNCIA: Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

• 1 INSTALAÇÃO

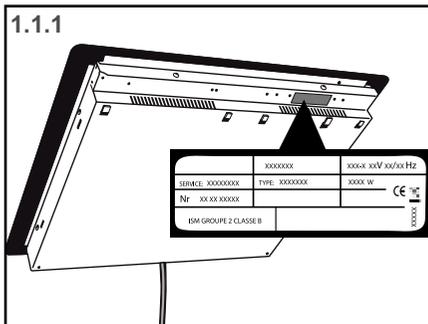


1.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Retire todas as peças de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa (1.1.1).

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

Service:	Type:
----------	-------

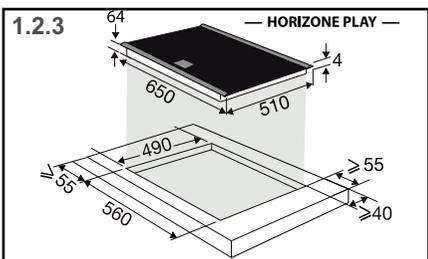
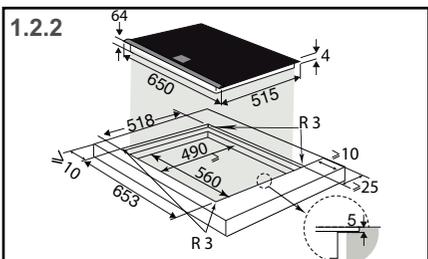
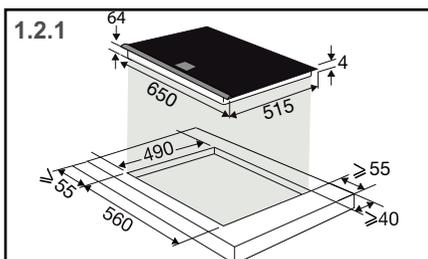


1.2 ENCASTRAMENTO NO MÓVEL

Verifique que as entradas e saídas de ar estão efetivamente livres. Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

- Encastramento sobre o tampo
Ver esquemas (1.2.1 - 1.2.3)

- Encastramento nivelado com a superfície do tampo
Consultar esquema (1.2.2)



• 1 INSTALAÇÃO



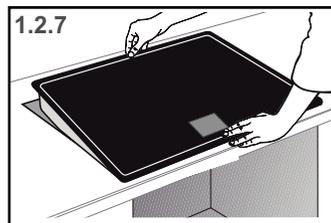
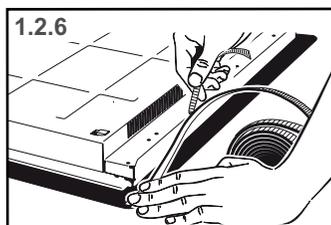
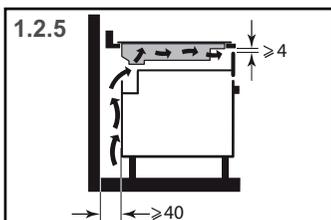
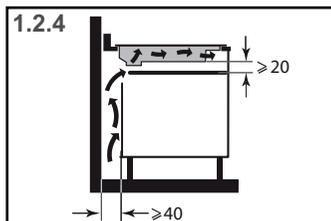
Verifique se o ar circula corretamente entre a parte da frente e a parte traseira da placa de cozedura.

Em caso de instalação da placa de cozinha acima de uma gaveta (1.2.4) ou acima de um forno encastrável (1.2.5), respeite as dimensões indicadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na frente.

Cole a junta de estanqueidade em toda a volta da placa (1.2.6).

Introduza a placa no móvel (1.2.7).

 Se o seu forno estiver instalado sob a placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise. Esta placa está equipada com um sistema de segurança anti sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser ativado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. O código "F7" é então visualizado nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8 cm x 5 cm).





1.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

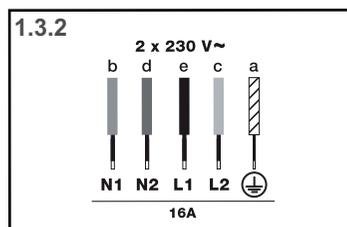
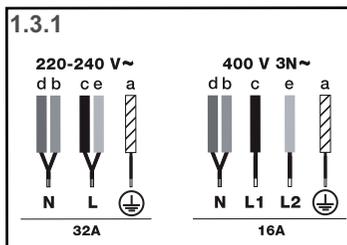
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o cabo e as cores dos fios da sua placa de cozedura:

Cabo de 5 fios (1.3.1 e 1.3.2):

- a) verde-amarelo
- b) azul
- c) castanho
- d) preto
- e) cinzento

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda). O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração.



• 2 UTILIZAÇÃO



2.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.

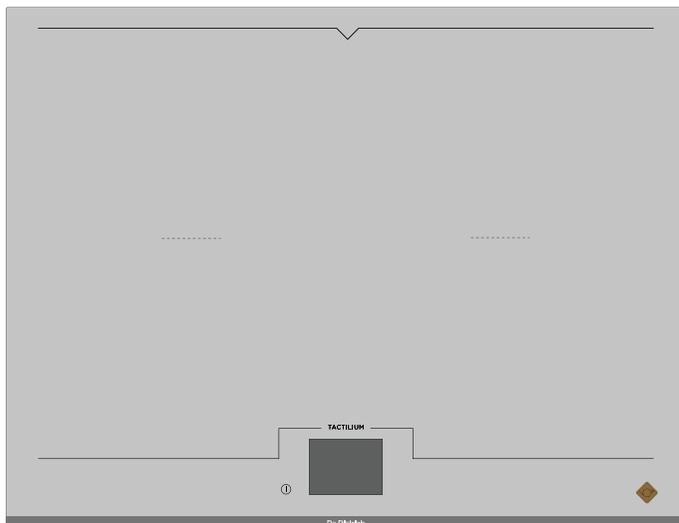
 **Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano.** Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.

 Evite pousar recipientes sobre o painel de comando.

• 2 UTILIZAÇÃO

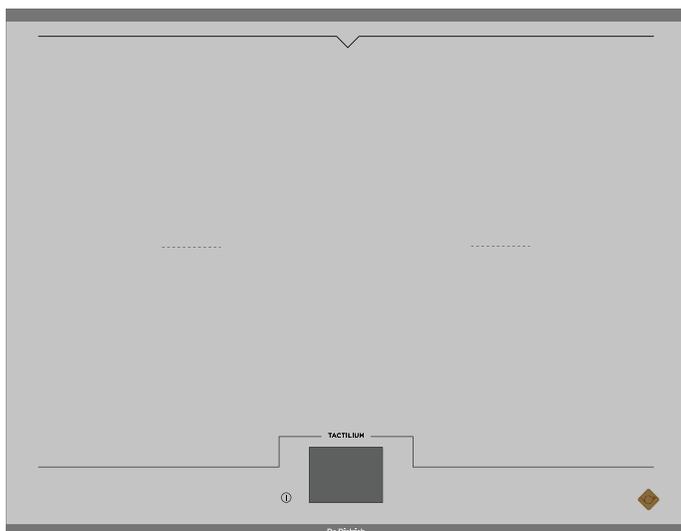


2.2 DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay

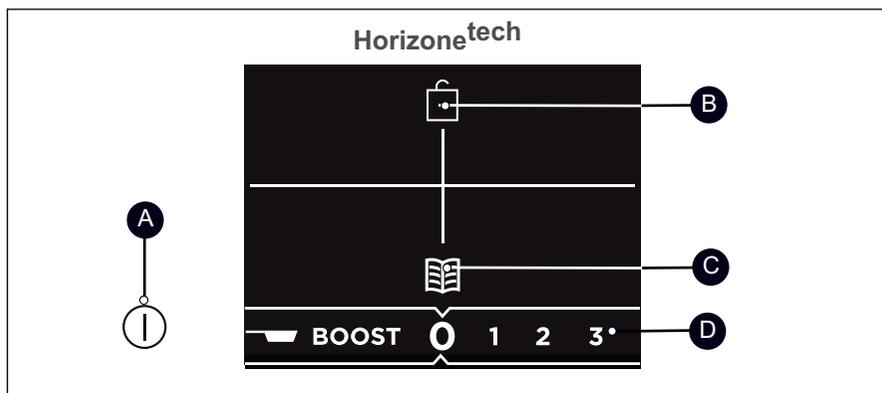
DPI7698GS

• 2 UTILIZAÇÃO

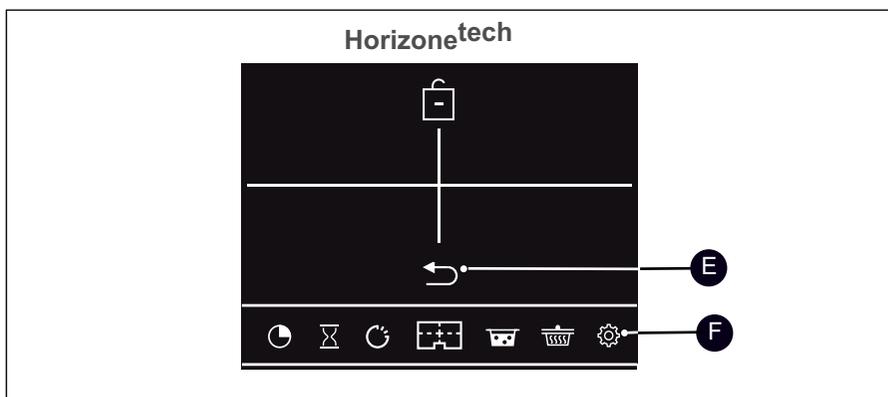


2.3 DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

O seu teclado é inteiramente tátil. Um simples toque no ecrã permite aceder aos comandos quando a placa está em funcionamento. Uma faixa desenrola-se na parte inferior do ecrã e utiliza-se deslizando o dedo sobre a mesma, o que permite seleccionar o valor (de potência) ou as diversas funções disponíveis.



- A** Ligar/desligar a placa
- B** Bloqueio do teclado
- C** Tecla Menu
- D** Faixa de desenrolar (acesso às potências)

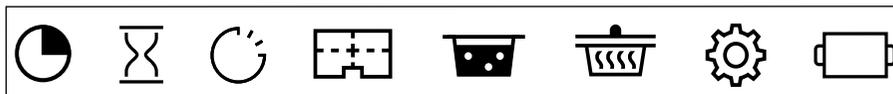


- E** Tecla de retorno
- F** Teclas de seleção das funções

• 2 UTILIZAÇÃO



2.4 DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES



a b c d e f g h

- a Função de duração da cozedura (temporizador)
- b Função de temporizador independente
- c Função de «elapsed time»
- d Função de seleção da zona de aquecimento
- e Função de ebulição
- f Função de manter aquecido
- g Função de configurações
- h Função de grelha

2.5 LIGAR

4 configurações de cozedura aparecem no ecrã.

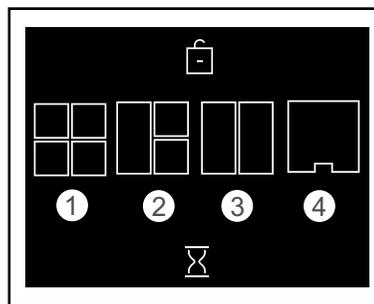
- 1 **Modo QUATTRO**
4 zonas:
para recipientes com um fundo de Ø 11 a 22 cm.

- 2 **Modo TRIO**
1 espaço **Horizonte^{tech}** (à esquerda):
para uma grelha, uma fritadeira de peixe ou recipientes com um fundo de Ø 18 a 24 cm.
+ 2 zonas (à direita):
para recipientes com um fundo de Ø 11 a 22 cm.

- 3 **Modo DUO**
2 espaços **Horizonte^{tech}** :
para grelhas, fritadeiras de peixe ou recipientes com um fundo de Ø 18 a 24 cm.

- 4 **Modo SOLO:**
especialmente criado para todos os recipientes de grandes dimensões.
A potência é idêntica em todos os focos.

NOTA: O seu recipiente não deve ser colocado no centro da placa.



Conselho

Quando utiliza vários recipientes ao mesmo tempo na sua placa, privilegie as zonas de cozedura situadas em lados opostos. Num mesmo lado, a utilização do booster de uma zona provoca uma limitação automática da potência da outra zona visível no visor.

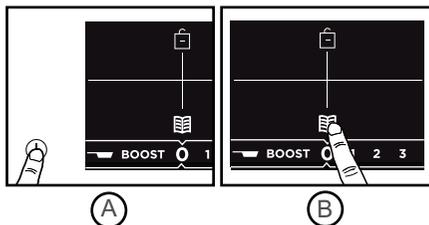
• 2 UTILIZAÇÃO



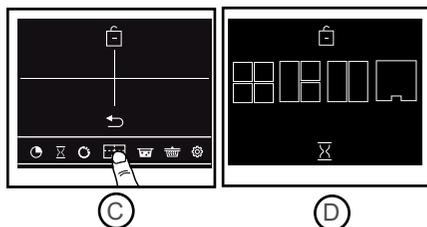
2.6 SELEÇÃO DO FOCO

Prima a tecla Ligar/Desligar da placa (A).

Prima o botão «Menu» para aceder às funções (B).

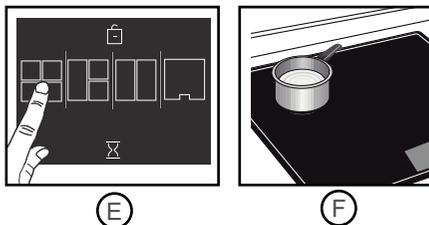


Prima a função «Seleção da zona de cozedura» (C) para obter as 4 configurações de cozedura possíveis (D).



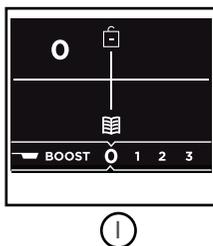
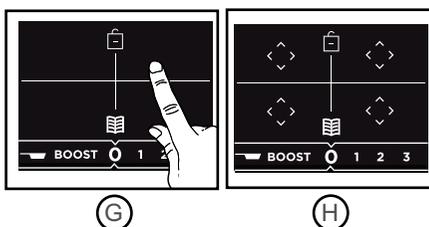
Selecione uma das configurações de cozedura, em função do seu recipiente (E).

Coloque o seu recipiente sobre a placa (F) e sobre o ecrã, prima qualquer foco de cozedura (G).



Cada foco de cozedura que não esteja a ser utilizado terá símbolos a piscar (H).

A placa de cozinha detetará automaticamente a colocação do recipiente e aparecerá um 0 nessa zona (I).





Acrescentar um tacho suplementar:

Coloque o seu tacho na zona desejada e prima o ecrã para detetar a posição do novo recipiente. Aparece um número dourado na zona escolhida. Pode então escolher a potência desejada. Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente após alguns segundos.

Deslocação de um tacho durante a cozedura:

Pode deslocar um recipiente de uma zona para outra durante a cozedura tendo o cuidado de levantar este recipiente e não fazê-lo deslizar; a sua placa deteterá automaticamente a deslocação e os ajustes atribuídos serão conservados (se um número piscar, será necessário validar por um toque no ecrã na zona em questão).

NOTA: A deteção automática de um recipiente só é possível se o levantar até a nova zona de cozedura; não deve fazê-lo deslizar!

O símbolo «?» aparece na zona para onde o recipiente foi deslocado até que a placa detete a nova zona de cozedura escolhida.

• 2 UTILIZAÇÃO

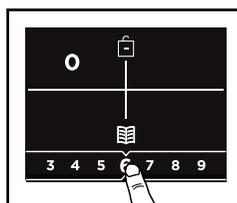


2.7 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Faixa de desenrolar que dá acesso às potências:

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15   **BOOST**

Selecione um valor de potência premindo diretamente o valor ou o símbolo desejado. Pode também fazer deslizar com o dedo a faixa de desenrolar. A zona de cozedura inicia-se imediatamente, sem precisar de a validar. **(A)**.



(A)

Os valores de aquecimento vão de 1 (potência mínima) a 15.

São pré-programados três acessos diretos:

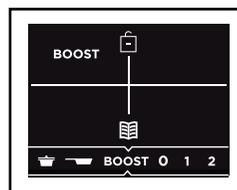


= potência **8, fervura**.



= potência **12, tostar por fora**.

BOOST = potência máxima **(B)**.



(B)

Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente após alguns segundos.

2.8 DESLIGAR OS FOCOS

Parar apenas um foco:

- Efetue uma pressão longa sobre o foco de cozedura no ecrã ou selecione o valor de potência «0» na faixa de desenrolar para o foco desejado.

Paragem de todos os focos simultaneamente:

- Exerça uma pressão prolongada na tecla Ligar/Desligar da placa, o ecrã apaga-se.



2.9 PARAGEM DA PLACA

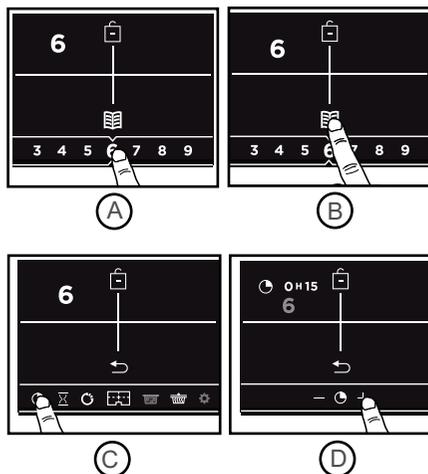
Exerça uma pressão prolongada na tecla Ligar/Desligar da placa, o ecrã apaga-se.

2.10 DURAÇÃO DA COZEDURA (temporizador)

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser programado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento. Selecione em primeiro lugar o seu lume e depois a potência de aquecimento, por exemplo 6 (A).

Vá ao menu de funções (B) e escolha a função de duração de cozedura (temporizador) (C).

Com a ajuda das teclas + ou -, ajuste o tempo desejado, por exemplo, 15 min. (D) e valide pressionando o símbolo da duração de cozedura (temporizador) na parte inferior do visor ou aguarde alguns segundos para que a validação ocorra automaticamente.



NOTA: Pode sempre alterar as configurações quando as indicações do visor apresentam uma cor dourada. Quando a visualização das configurações aparecer a branco, significa que as suas configurações foram validadas. Se tiver 2 tachos ou mais sobre a placa, as configurações serão sempre feitas sobre o visor com as indicações a dourado.



2.11 TEMPORIZADOR INDEPENDENTE

Esta função permite-lhe ajustar uma contagem regressiva a qualquer momento.

Para aceder a esta função:

Vá ao menu das funções e escolha a função «temporizador independente» (A).

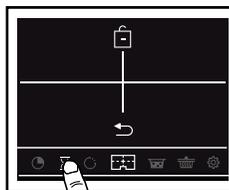
Ajuste o tempo desejado com a ajuda dos botões + ou - (B).

Valide premindo o símbolo temporizador independente em baixo do visor ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.

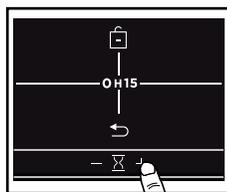
A indicação no visor fica branca e a contagem regressiva começa.

Ao fim do tempo definido, são emitidos sinais sonoros, 0.00 pisca e apaga-se automaticamente.

NOTA: Para um retorno a zero rápido aquando do ajuste do tempo, apoie e mantenha o dedo no símbolo «temporizador» em baixo do visor.



(A)



(B)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.12 ELAPSED TIME

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

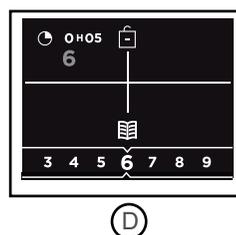
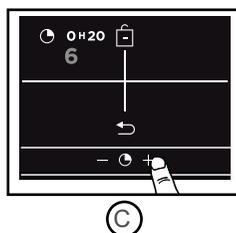
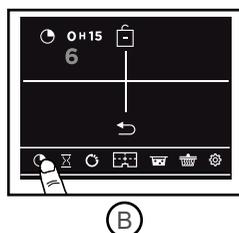
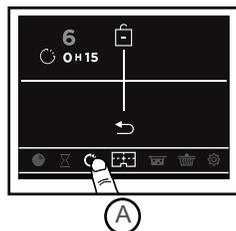
A sua placa funciona à potência 6 desde há vários minutos, sem programação da duração.

Para saber o tempo decorrido, vá ao menu das funções e escolha a função «Elapsed time» (A).

O tempo decorrido (exemplo 15 min.) aparece fixo no visor do foco selecionado.

Se quer que a cozedura se termine depois de um tempo definido, prima o símbolo «duração de cozedura» (B) e depois de cinco segundos, prima a tecla + para aumentar o tempo de cozedura total pretendido (exemplo 20 min.) (C).

A visualização do tempo restante (D) é calculada automaticamente (no exemplo: 5 min.).



• 2 UTILIZAÇÃO



2.13 EBULIÇÃO (função «Boil»)

Esta função permite ferver água e mantê-la em ebulição para cozer massa, por exemplo.

Selecione o seu foco (exemplo: traseiro-esquerdo).

Vá ao menu das funções e escolha a função «Boil» **(A)**.

Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com as teclas + ou - **(B)**.

Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).

Valide premindo o símbolo «Boil» em baixo do ecrã ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.

A cozedura começa.

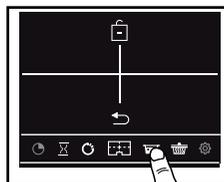
Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo «Boil» pisca no visor.

Deite então as massas e valide tocando em qualquer ponto da zona de cozedura correspondente.

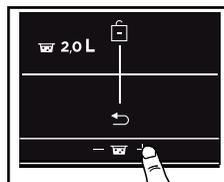
Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos **(C)**.

Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.

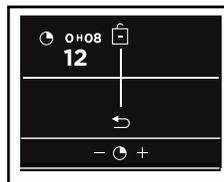
Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILIZAÇÃO



NOTA:

É importante que a temperatura da água não seja nem muito quente nem muito fria no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.

Não utilize recipientes de ferro fundido.

Essa função só é utilizável num lume por vez.

Pode também utilizar essa função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.

2.14 MANTER QUENTE

Esta função permite manter aquecidos os alimentos na potência 2.

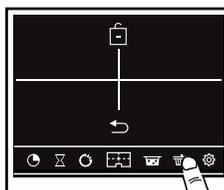
Por medida de segurança, ela irá apagar-se automaticamente depois de 2 horas.

Para aceder a esta função:

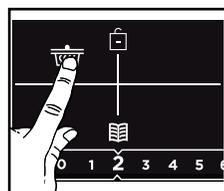
Vá ao menu das funções e escolha a função «Manter quente» (A).

Para sair da função, prima o símbolo «Manter quente» (B).

Na ausência de um recipiente, o símbolo «?» pisca no zona do visor mas a função mantém-se ativa.



(A)



(B)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.15 HORIZONEPLAY

(consoante o modelo)

O seu aparelho está equipado com uma guia na parte traseira da superfície de aquecimento, que permite posicionar os acessórios De Dietrich da gama Horizonte Play, como a Tábua de corte, a Plancha ou o Grelhador.

Instalação dos acessórios:

Posicionar a ranhura do seu acessório sobre a guia do seu aparelho (A).

ⓘ Não faça deslizar os acessórios HORIZONEPLAY sobre a superfície de cozedura para evitar qualquer risco de riscos.



(A)

2.16 FUNÇÃO DE GRELHA

Esta função permite utilizar acessórios de tipo grelhador ou plancha em todos os focos de cozedura (exceto o modo QUATTRO e SOLO) para grelhar alimentos.

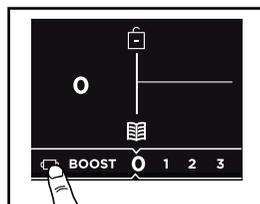
Selecione o seu foco de cozedura e posicione o recipiente por cima. Depois de a placa a ter detetado, prima o botão  (A).

O símbolo «grelha» aparece na zona do visor (B), a potência é pré-programada e é iniciada a cozedura. Quando é atingida a temperatura exigida, soa um sinal sonoro durante 10 segundos e o símbolo pisca.

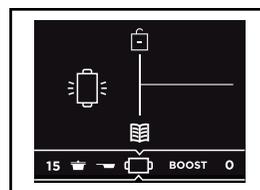
O temporizador não é utilizável para esta função.

Para sair da função, prima o símbolo «grelha» (C).

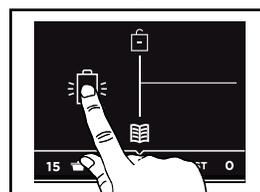
Na ausência de um recipiente, o símbolo «?» pisca na zona do visor mas a função mantém-se ativa.



(A)



(B)



(C)



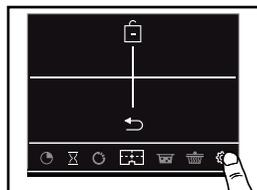
2.17 CONFIGURAÇÕES

Esta função dá acesso a diversos parâmetros que podem ser modificados:

- A pré-seleção das potências.
- A luminosidade.
- Modo de demonstração
(reservado ao serviço pós-venda).

A zona de cozedura tem de estar desligada.

Vá ao menu das funções e escolha a função «Configurações» (A). **(A)**.



(A)

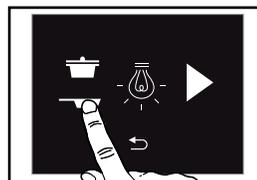
2.18 PRE-SELECAO DE POTENCIAS:

Esta função permite alterar os níveis de potência definidos nas pré-seleções (exceto para o BOOST).

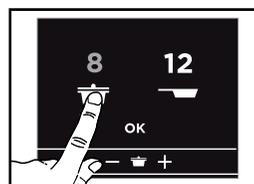
A zona de cozedura tem de estar desligada.

Para aceder a esta função, vá à função «Configurações».

Prima um dos símbolos de potências pré-programadas à esquerda do ecrã **(A)**.



(A)



(B)

Escolha uma das pré-seleções de potência **(B)** e modifique-a ajustando uma nova potência com as teclas + ou - **(C)**.



(C)

NOTA: As potências devem estar compreendidas entre 1 e 9 para a primeira tecla e entre 10 e 15 para a segunda.

• 2 UTILIZAÇÃO

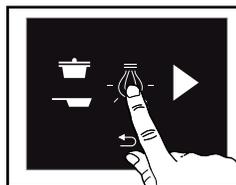


2.19 LUMINOSIDADE

Esta função permite modificar a intensidade da visualização no ecrã.

Para aceder a esta função, vá à função «Configurações».

Selecione o símbolo da luminosidade no centro do ecrã (A).



(A)

Altere a intensidade desejada com a ajuda dos botões + ou - (B).

Valide premindo o símbolo de «retorno» (C).

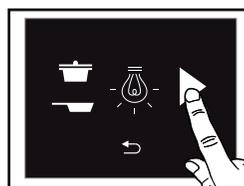


(B)

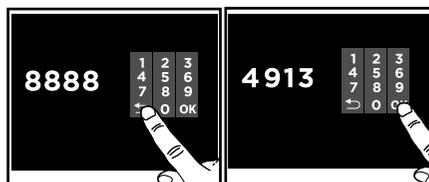
(C)

2.20 MODO DE DEMONSTRACAO (reservado ao serviço pós-venda).

Se tiver entrado no modo de demonstração reservado ao serviço pós-venda (A), prima a tecla «retorno» (B) para voltar ao ecrã anterior e se por erro tiver introduzido um código e validado por OK, (C), um bip será emitido e voltará ao ecrã da «primeira colocação sob tensão».



(A)



(B)

(C)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.21 BLOQUEIO DOS COMANDOS

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que a bloqueia (para a limpeza por exemplo). Por razões de segurança, só a tecla “Ligar/Desligar” está sempre ativa e permite o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

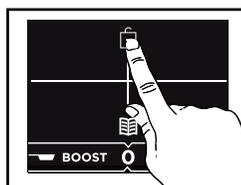
Bloqueio:

Prima o cadeado «aberto» no visor **(A)** até que um bip confirme a sua manobra, a sua placa está então bloqueada.

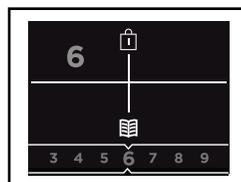
Quando a placa está em funcionamento, se a bloquear, **(B)**, as zonas de cozedura em funcionamento continuam a aquecer, mas não terá acesso às teclas de potência ou do temporizador, o cadeado «fechado» pisca durante alguns segundos e torna-se fixo. Só a tecla “Ligar/Desligar” está sempre ativa.

Desbloqueio:

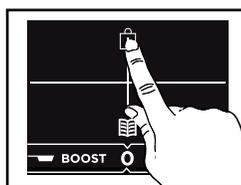
Quando a placa estiver bloqueada, parada ou em funcionamento, prima o cadeado «fechado» no visor **(C)** até que um sinal sonoro duplo confirme a sua manobra, a placa é então desbloqueada.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.22 Função «CLEAN LOCK»

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.

Para ativar o «Clean lock»:

Exerça uma pressão breve sobre o cadeado «aberto» no visor, um bip é emitido e um cadeado «fechado» pisca durante todo o tempo do bloqueio.

No fim de 30 segundos, a placa desbloqueia-se automaticamente. É emitido um bip duplo e o cadeado volta a «aberto».



Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (consulte o capítulo «bloqueio dos comandos»).

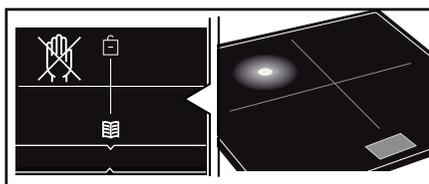
2.23 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

Um indicador de calor residual  permanece visível no ecrã enquanto a zona não estiver suficientemente arrefecida (A).

Evite então tocar na ou nas zonas em questão.



(A)

• 2 UTILIZAÇÃO



Limitador de temperatura:

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e evita qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Segurança «objetos pequenos»:

Objetos de pequenas dimensões (como um garfo, uma colher ou um anel...) que possam ser colocados sozinhos em cima da placa não são detetados como recipientes.

O visor pisca e a potência não é ativada.



Atenção

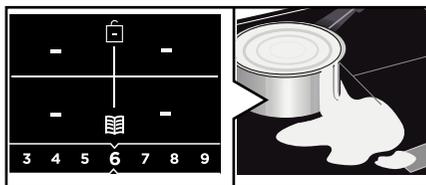
Recomendamos que não se coloquem objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinha porque se podem aquecer.

Proteção em caso de derrame:

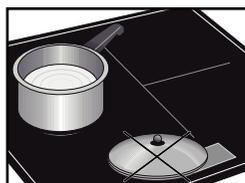
A paragem da placa, uma visualização especial e um sinal sonoro podem ocorrer num dos 3 seguintes casos:

- Derrame que recubra a tecla «Ligar/Desligar ou o visor (A).
- Pano molhado posto sobre a tecla «Ligar/Desligar».
- Objeto metálico posto sobre a tecla «Ligar/Desligar» (B).

Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.



(A)



(B)

• 2 UTILIZAÇÃO



Sistema de paragem automática:

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop system” que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).

Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de «Auto-Stop» na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Basta premir qualquer lugar no ecrã para parar o bip.

• 3 MANUTENÇÃO

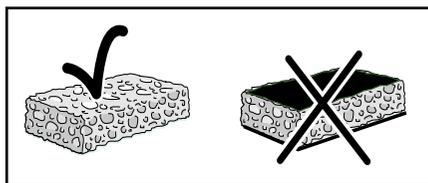


CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Para sujidades ligeiras, utilize uma esponja sanitária (A). Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar (B).

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar a maior parte, acabar com a esponja sanitária e depois limpar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a



(A)



(B)



mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Observação importante: não utilize pós nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

MANUTENCAO DA TABUA DE CORTE HORIZONE^{PLAY}

Certas precauções devem ser respeitadas para preservar a qualidade e a eficácia do seu produto.

Nunca exponha a sua tábua de corte:

- ao contato com tachos ou pratos muito quentes.
- à proximidade excessiva com um aquecimento por ar pulsado ou um climatizador, pois estes sistemas secam o ar.
- à exposição prolongada ao sol atrás de uma vidraça.
- a variações excessivas de temperatura.
- à pressão entre 2 materiais sem prever junta de dilatação, quando encastrada.
- ao posicionamento sobre uma superfície não seca em curso de construção (gesso, cimento ainda húmido...).

Na primeira utilização:

É preciso lubrificar a sua tábua de corte com óleo de cozedura (1 a 2 colheres de sopa a espalhar com um pano limpo sobre todas as superfícies). Isto permite manter um bom aspeto e garante a longevidade.

Manutenção regular:

Deve lubrificar a tábua de corte uma vez por mês.

Se a tábua de corte serve apenas de decoração, é fortemente aconselhado envernizá-la para evitar que fique sujeita à contração ou dilatação.

Nunca MOLHE a sua tábua de corte para limpá-la, raspe-a com a lâmina de uma faca ou um raspador, isto removerá o excesso de humidade da carne cortada e conservará a madeira em perfeito estado.

• 4 RESOLUÇÃO DE AVARIAS



	Problema constatado:	Causas possíveis:	O que deve fazer:
Primeira colocação em serviço	 aparece no ecrã.	Modo de demonstração	Prima o ícone 
	A instalação provoca o corte do disjuntor.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Capítulo ligação.
	A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Nada. O cheiro desaparecerá após algumas utilizações.
Quando a placa é ligada	A placa não funciona e o ecrã permanece apagado.	O aparelho não recebe alimentação elétrica. A alimentação ou a ligação estão defeituosas.	Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.
	A placa não funciona e aparece uma mensagem.	O circuito eletrónico funciona mal.	Contate o Serviço Pós-Venda.
	A placa não funciona, um cadeado fechado pisca no visor.	A placa está bloqueada.	Consulte o capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças.
Durante a utilização	A placa deixou de funcionar e emite um sinal sonoro a cada 10 segundos aproximadamente, e um  é visualizado.	Houve um derrame ou um objeto metálico obstrui a tecla «Ligar/Desligar» ou o visor.	Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.
	Aparece F7.	Os circuitos eletrónicos aqueceram-se.	Consulte o capítulo acerca do encastramento.
	Após ter posto a funcionar uma zona de aquecimento, o valor de potência pisca.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (ver: Ligar)	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.
	Os tachos fazem barulho durante o aquecimento. A placa emite um tinido durante o aquecimento.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.	Nada. Não existem riscos, nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
	A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento da eletrónica. Funcionamento normal.	Nada.



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

- Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a proteção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



- O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos. Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua área de residência. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 6 SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE



RELAÇÕES COM OS CONSUMIDORES EM FRANÇA

Para mais informações sobre os nossos produtos ou para entrar em contacto connosco, pode:

> consultar o nosso site:

www.dedietrich-electromenager.com

> escrever-nos ao seguinte endereço postal:

Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> telefonar-nos de segunda-feira a sexta-feira das 8h30 às 18h00:

0 892 02 88 04 Service 0,50 € / min + prix appel.

*Serviço fornecido por Brandt França, sociedade por ações simplificada com um capital de 100.000.000 euros
RCS Nanterre 801 250 531.*

INTERVENÇÕES EM FRANÇA

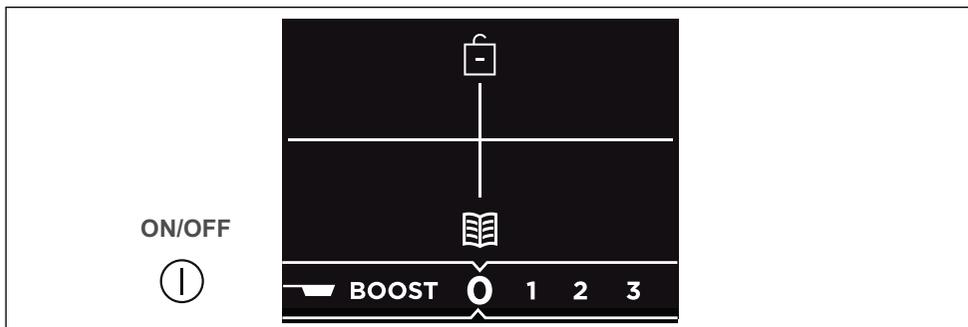
As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.

Pode contactar-nos da segunda-feira ao sábado das 8h00 às 20h00 pelo telefone:

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel.

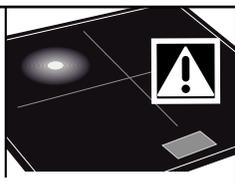
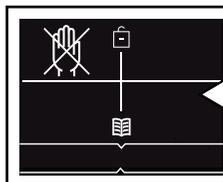
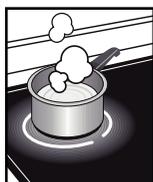
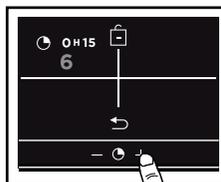
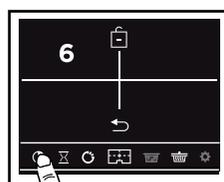
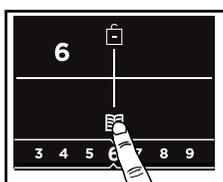
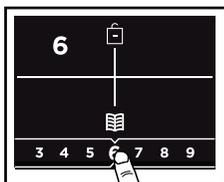
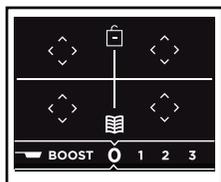
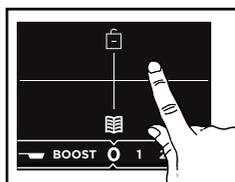
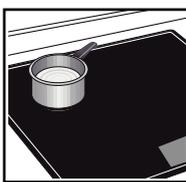
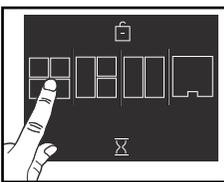
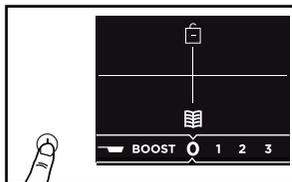


GUIA DE ARRANQUE RÁPIDO



a **b** **c** **d** **e** **f** **g** **h**

- a** Função de duração da cozedura (temporizador)
- b** Função de temporizador independente
- c** Função de «elapsed time»
- d** Função de seleção da zona de aquecimento
- e** Função «Boil»
- f** Função de manter aquecido
- g** Função de configurações
- h** Função de grelha



CZ5703158_00